

RATGEBER ZUR LAGERUNG UND VERWENDUNG VON NATURKORKEN

Damit Sie die Korken ohne Probleme zur Füllung verwenden können, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten:

- Bewahren Sie Korken nur in hygienisch sauberen, gut durchlüfteten und geruchsneutralen Räumen auf.
- Lagern Sie die Korken nicht gemeinsam mit öligen oder aromatischen Produkten.
- Schützen Sie Ihre Korken vor Frost und direkter Sonneneinstrahlung.
- Richtige Lagerbedingungen für Korken:
Luftfeuchtigkeit 40% - 60% bei einer Raumtemperatur von 20°C
- Angebrochene Säcke sollten sofort verarbeitet werden oder wieder fest verschlossen werden!
- Nach 6-monatiger Lagerung kann **keine Weinsterilität** mehr gewährleistet werden. (Sollte original verpackte Ware länger lagern, verpacken wir diese kostenlos neu.)
- Überprüfen Sie, ob der **Tauchkolben** richtig zentriert ist, damit der Korken nicht schief in die Flasche kommt.
- Überprüfen sie unbedingt die **Klemmbacken**. Der Druck dieser muss so eingestellt werden, dass der Durchmesser des Verschlusses in zusammen gepresstem Zustand max.15,5 mm beträgt. Ansonsten kann es zu Zellbruch und daraus resultierenden „Rinner“ kommen.
- Überprüfen Sie den Verlauf des **Innendurchmessers der Flaschenmündungen** und achten Sie auf die richtige Bestimmung des Nenn- und Randvolumens (Füllhöhe). Eine zu hoch gefüllt Flasche kann bei Wärme zu Ausläufern oder zu herausdrückenden Korken führen.
- Der **Abstand zwischen Korken und Wein sollte bei 20°C mindestens 15-20 mm** betragen! Ist der Abstand geringer, kann es bei warmen Wetter zu Rinnern kommen.
- **Eine Probefüllung ist in jedem Fall zu empfehlen!**
- Nach dem Verkorken lassen Sie die Flaschen zumindest 1 Stunde stehen, damit sich der Kork an den Flaschenhals anpassen kann.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!
Telefon: + 43 (1) 545 16 53 – 0

Wien, im Jänner 2024

